

VINOS VALBUENA

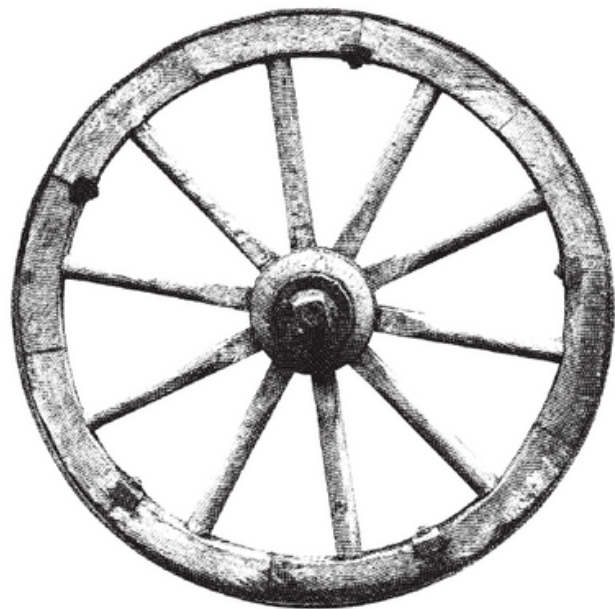


ALEJANDRO HERRERO
EL VINO ABRE EL CAMINO


OLIVARES
DISTRIBUCIONES

VINOS VALBUENA

VALBUENA DE DUERO- VALLADOLID



Alejandro Herrero

Datos técnicos

Bodega

- Vinos Valbuena

Viñedo

- La uva proviene de un único majuelo de media hectárea en ladera inclinada hacia el sur. El suelo está compuesto de caliza y arcilla.

Elaboración

- Fermentación alcohólica y maloláctica en tonel de madera con un añejado posterior en cubas de 225 litros durante 12 meses.

Características organolépticas

Visual

- Intensa y profunda capa que impide el paso de la luz a través del vino
- Potente color rojo cereza con ribetes cardenalicios

Aromática

- Muy elegante y franco.
- Aparecen aromas a fruta madura con una bien integrada madera y tonos minerales de la arcilla del terreno donde está plantado el viñedo.

Gustativa

- Vino de amplio volumen, de sensación grasa y muy redondo
- Larga persistencia mostrando en la boca la amplitud del abanico de aromas que posee.

Capa



Intensidad aromática



Complejidad aromática



Volumen en boca



Persistencia en boca



Aptitud para guarda





Datos técnicos

Bodega

- Vinos Valbuena

Viñedo

- La uva proviene de una selección de majuelos con una viticultura ecológica

Características organolépticas

Elaboración

- Fermentación a temperatura controlada en un depósito de acero inoxidable



Visual

- Vino limpio y brillante
- Rojo claro intenso

Aromática

- Envolvente
- Peculiar aroma en el que se entrelazan la fresa y el caramelo

Gustativa

- Fresco y ligero
- Amable en el paso por la boca

Limpidez



Intensidad aromática



Complejidad aromática



Volumen en boca



Persistencia en boca



Aptitud para guarda

